

FR **NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION**
Tables Vitrocéramiques

GB **INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION**
Glass Ceramic Hobs

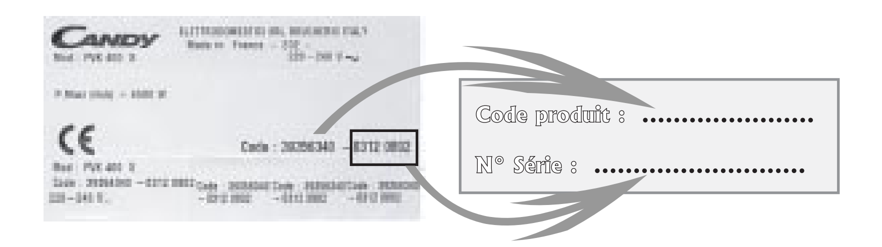
IT **ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE**
Piani di cottura in vetroceramica

❐ PVK 310
❐ PVK 400
❐ PVC 401

44002861

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE TABLE. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique (située sous le caisson inférieur de la table)



SOMMAIRE

PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

PARTIE DESTINEE A L'UTILISATEUR

INSTALLATION : consignes de sécurité

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.
Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.
Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le groupe Candy déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation".
Le groupe CANDY décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :
• Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
• Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
• Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
• Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
• Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

La table vitrocéramique est livrée sans câble d'alimentation. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

La plaque à bornes offre plusieurs possibilités de branchement :

. Monophasé	220-240 V~	. Triphasé	220-240 V3~
. Biphasé	220-240 V2~	. Triphasé	380-415 V3N~
. Biphasé	380-415 V2N~		

INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA PLAQUE :

Avant de réaliser le raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées ci-contre,

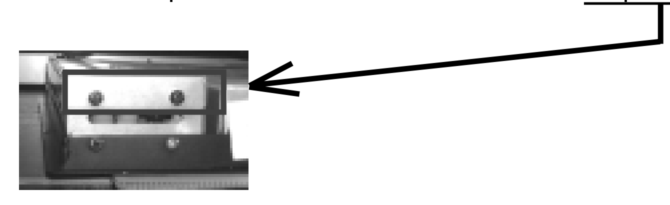
. l'installation doit est protégée par un fusible appropié, voir tableau page 5, et doit comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

. le câble d'alimentation doit être choisi en fonction des indications du tableau page 5.

Pour procéder au raccordement, il faut :

. retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre !

. puis, retirer le capot situé sous les commandes, et fixé par deux vis, à l'avant.

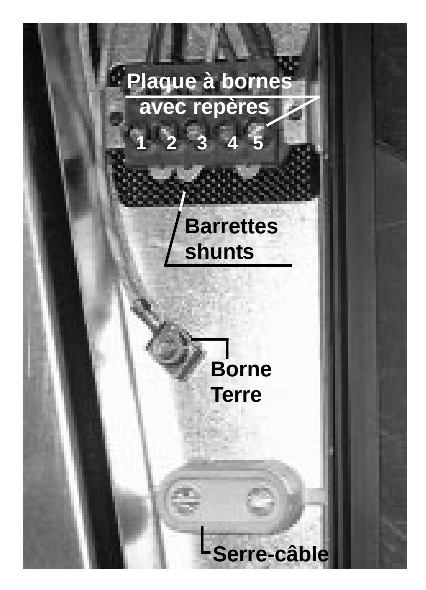


. passer le câble d'alimentation dans le passe-fil du capot et dans le serre-câble.

. dénuder l'extrémité de chaque conducteur du câble d'alimentation sur une longueur de 10 mm, en tenant compte de la longueur nécessaire du câble d'alimentation pour le raccordement de la plaque à bornes.

. La plaque à bornes offre plusieurs possibilités de branchement. Aussi, en fonction de l'installation et à l'aide des barrettes shunts*, fixer les conducteurs comme indiqué sur le tableau page ci-contre.

**** Les barrettes shunts, situées sur la borne Terre,*** *permettent d'établir un pont entre deux bornes.*



Attention : Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter de faire tomber les barrettes shunts dans le trou situé sous la plaque à bornes.

. Revisser le serre-câble.

. Replacer le capot à l'aide des deux vis.

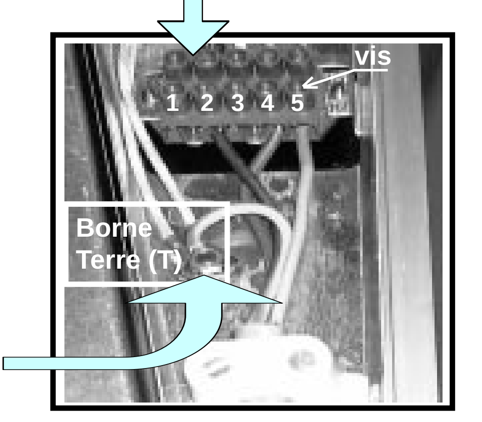
INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	Monophasé 220-240V~	Biphasé 220-240V2~	Biphasé 380-415V2N~	Triphasé 220-240V3~	Triphasé 380-415V3N~
FUSIBLE	20 A	20 A	20 A	20 A	16 A
CABLE SECTION	3 G 2,5 mm^2	3 G 2,5 mm^2	4 G 2,5 mm^2	4 G 2,5 mm^2	5 G 1,5 mm^2
TYPE	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F
BRANCHE--MENT SUR LA PLAQUE A BORNES	1 2 3 4 5 T **PH N T**	1 2 3 4 5 T **PH PH T**	1 2 3 4 5 T **PH PH N T**	1 2 3 4 5 T **PH PH PH T**	1 2 3 4 5 T **PH PH PH N T**
<u>Shunter :</u> **établir un pont à l'aide d'une barrette shunt**	**<u>1ère Phase</u>** **shunter 1-2** **shunter 2-3** **<u>2ème Neutre</u>** **shunter 4-5** **<u>Terre</u>**	**<u>1ère Phase</u>** **shunter 1-2** **shunter 2-3** **<u>2ème Phase</u>** **shunter 4-5** **<u>Terre</u>**	**<u>1ère Phase</u> 1** **<u>2ème Phase</u>** **shunter 2-3** **<u>3ème Neutre</u>** **shunter 4-5** **<u>Terre</u>**	**<u>1ère Phase</u>** **shunter 1-2** **<u>2ème Phase</u>** **shunter 3-4** **<u>3ème Phase</u> 5** **<u>Terre</u>**	**<u>1ère Phase</u> 1** **<u>2ème Phase</u> 2** **<u>3ème Phase</u> 3** **<u>4ème Neutre</u>** **shunter 4-5** **<u>Terre</u>**

<u>IMPORTANT :</u> **Fil Bleu = Neutre** **Fil Vert/Jaune = Terre**

Pour le raccordement à la plaque à bornes, il est impératif :
. de respecter les repères 1, 2, 3, 4 et 5.
. de veiller à bien serrer les vis.
. de ne pas oublier de fixer le fil de Terre vert/jaune sur la borne Terre.

<u>Exemple de raccordement en Triphasé 220-240 V3~ :</u>
Le fil de Terre vert/jaune du câble d'alimentation doit être connecté à cet endroit.
Visser l'écrou à fond.



Lors du remontage du capot, ne pas oublier les rondelles "éventail".

INSTALLATION - ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

<u>Installation:</u>

• Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson.

Pour procéder à sa mise en place :

. retourner la table, face verre vers le bas,

en prenant soin de protéger le verre.

. placer le joint tout autour de la table.

. veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

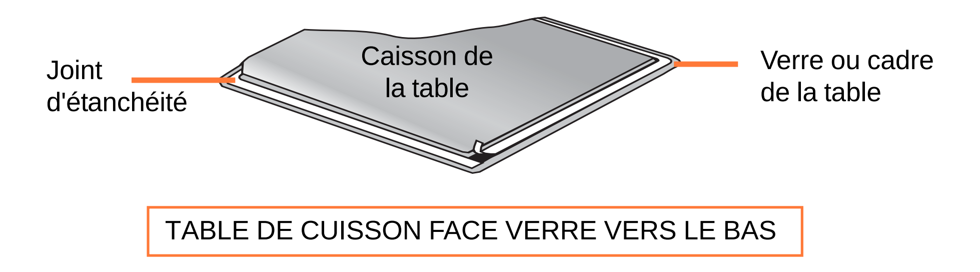
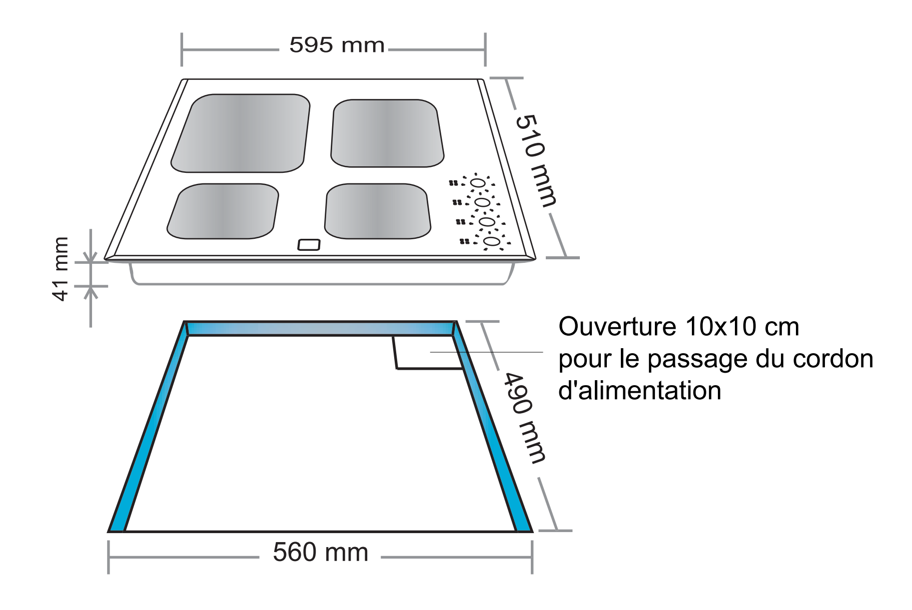


TABLE DE CUISSON FACE VERRE VERS LE BAS

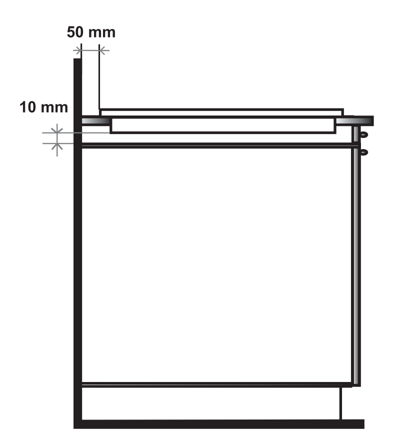
• Prévoir un espace de 5 cm mini entre la table et les parois verticales avoisinantes.

• Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison à 1 cm du fond du caisson, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.

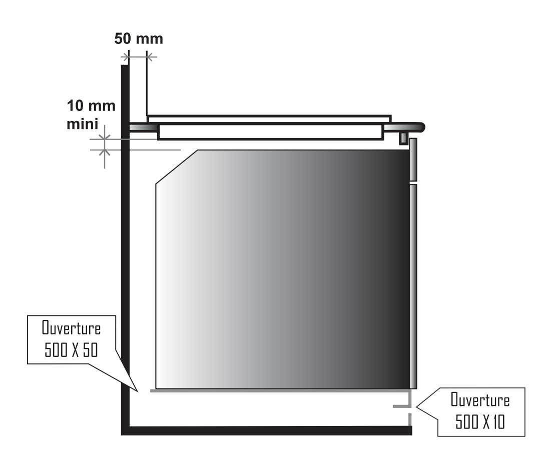
Encastrement : Dimensions d'encastrement



Encastrement de la table dans un meuble support



Encastrement de la table au dessus d'un four ventilé* *(*équipé d'une turbine de refroidissement pour les organes électriques)*



Il est interdit d'enchâsser un four non ventilé sous la table vitrocéramique

RECOMMANDATIONS

• Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque de cuisson afin d'éviter les risques de brûlure grave.

• Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.

• Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.

• Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.

• Le foyer halogène dégage une lumière assez forte, ne pas regarder fixement les lampes de ce foyer.

• Ne pas toucher les zones en service ou en fin de service.

• Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.

• Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.

• Ne pas utiliser la surface vitrocéramique comme planche à découper, ou comme plan de travail.

• Ne pas faire glisser les casseroles sur la table: risque de rayures.

• Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.

• Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.

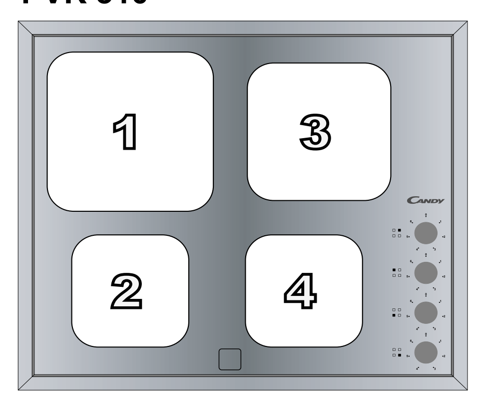
• Dans le cas où une fêlure apparaîtrait sur le dessus en vitrocéramique, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.

FICHE TECHNIQUE

Toutes les caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le groupe CANDY pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Les tables vitrocéramiques sont conformes aux exigences des directives 73/23/CEE et 89/336/CEE.

PVK 310



PVK 400 - PVC 401



	PVK 310	PVK 400/PVC 401
DIMENSIONS DE L'APPAREIL		
Largeur	59,5 cm	59,5 cm
Profondeur	51 cm	51 cm
LES FOYERS		
❶ Arrière Gauche	Halolight 2400 W - Ø210	Hilight 2300 W - Ø210
❷ Avant Gauche	Hilight 1200 W - Ø140	Hilight 1200 W - Ø140
❸ Arrière Droit	Hilight 1800 W - Ø180	Hilight 1800 W - Ø180
❹ Avant Droit	Hilight 1200 W - Ø140	Hilight 1200 W - Ø140
Puissance totale absorbée	6600 W	6500 W
Tension d'alimentation	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~

LES FOYERS

• **Le foyer halolight :** est commandé par une manette de 6 positions.
Alliance de l'halogène (1/3) et de l'high light (2/3). La montée en température de ce foyer est très rapide. Permet de saisir une viande, d'obtenir une rapidité d'ébullition, de réaliser des cuissons violentes demandant une énergie très forte pour un temps très court.

• **Le foyer hilight :** est commandé par une manette de 6 positions. Une lame métallique conductrice est répartie uniformément sur toute la surface du foyer. Efficace en trois secondes. Il permet la réalisation de cuissons régulières, homogènes, mais également les cuissons soutenues.

CONSEILS D'UTILISATION

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :

• **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais :** le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

• **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec :** lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec ; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

• **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer :** il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

LE CHOIX DES RECIPIENTS : les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

Inox : *conseillé.* Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou du cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : *fond épais recommandé.* Bonne conductivité. Attention : Les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés si ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte / Vitrocéramique : *déconseillé. Faible performance.* Peut rayer la surface.

Fond en cuivre : *fond épais recommandé.* Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : *bonne performance.* Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

UTILISATION DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

• Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la cuisson :

□ ■ □ □	■ □ □ □	□ □ ■ □	□ □ □ ■
arrière droit	arrière gauche	avant gauche	avant droit

Chaque foyer est commandé par une manette de 6 positions plus la position arrêt, avec doseur d'énergie qui permet d'obtenir toutes les allures intermédiaires.

• Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.

• Le voyant de chaleur résiduelle s'affiche dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en-dessous de 60°C.

• Pour arrêter un foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".

• **Positions :** ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Positions		**Quelques conseils.....**
1	**Très doux**	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat....
2	**Doux**	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	**Lent**	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	**Moyen**	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	**Fort**	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes....
6	**Vif**	Steaks, escalopes...

ENTRETIEN DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

• Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
• Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce, dans le rayon droguerie.
• Eviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
• Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

ENTRETIEN :
Disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
Frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :
. disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
. gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
. essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à que la surface soit nette.
. répéter l'opération si nécessaire.

CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.
S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.
Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.
Les manettes peuvent être retirées pour un nettoyage en profondeur, toutefois, **il faut veiller à ne pas faire pénétrer du liquide dans les zones ouvertes et à bien engager à fond les manettes lors du remontage.**
Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NOTA : **Eviter d'employer une éponge trop humide.**
Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.
L'utilisation d'un racloir avec lame ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée. Ne pas laisser le racloir avec lame à la portée des enfants.
Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

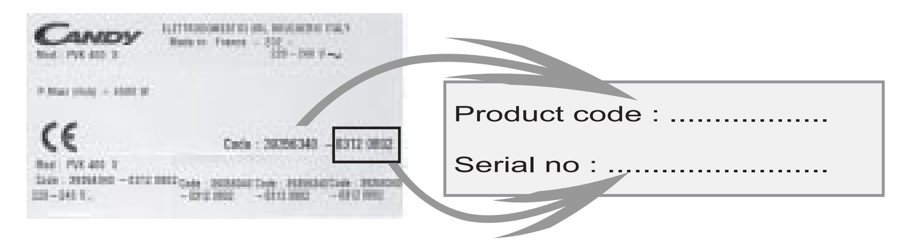
• Le cadre de la table : pour nettoyer sans endommager le cadre de votre table, le laver avec du savon et de l'eau, rincer, puis sécher avec un chiffon doux.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.	• N'utiliser que des récipients à fond plat. Si une lumière est visible entre le récipient et la table, le foyer ne transmet pas la chaleur correctement. • Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.
Cuissons trop lentes.	• Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat, lourds et d'un diamètre au moins égal au foyer.
Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.	• Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules telles que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "ENTRETIEN", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse.
Marques de métal.	• Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter au chapitre "Entretien". • Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'un grattoir avec lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".
Taches sombres.	• Utiliser un racloir avec lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".
Surfaces claires sur la table.	• Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.
Caramélisation ou plastique fondu sur la table.	• Se reporter au chapitre "Entretien".
La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.	• Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Un technicen doit vérifier la conformité du raccordement comme il est indiqué en pages 4/5.

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.
We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

. Identification plate (located under the hob's bottom casing)



SUMMARY

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

USER INSTRUCTIONS

INSTALLATION : safety instructions

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety.
It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force.
In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, CANDY declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

INSTALLATION - ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives."
CANDY declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning :
• Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.
• The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.
• The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
• Candy cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.
• Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

A power cord is not supplied with the appliance, but the hob is equipped with a terminal block which enables you to choose the correct connection for the particular power supply.

The terminal block permits different connections :

. Monophase	220-240 V~
. Two phases	220-240 V2~
. Two phases + Neutral	380-415 V2N~
. Three phases	220-240 V3~
. 3 phases + Neutral	380-415 V3N~

INSTALLATION - ELECTRICAL CONNECTION

CONNECTION TO THE TERMINALS ON THE TERMINAL BLOCK :

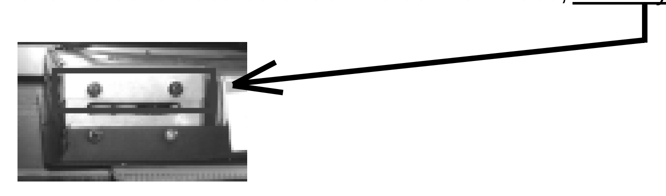
To proceed with the connection, you must adhere to the following instructions.

. Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, see table on next page, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

. Choose the supply cord in accordance with the recommendations in the table next page.

. Turn the hob, with the glass side against the worktop, providing you have protected the glass !

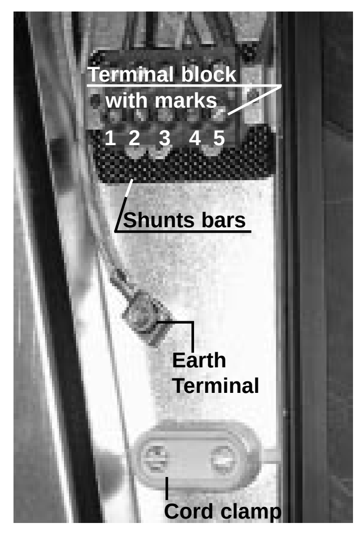
. Remove the cover located under the control knobs, fitted by 2 screws at the front.



. Pass the supply cord into the cover hole.

. Pass the supply cord into the clamp.

. Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking account of the requested length of the cord for the connection on the terminal block.



. The terminal block offers different types of connection. So, in accordance with installation instructions and with the help of shunt bars*, fix the conductors as shown on the chart in next page.

**** The shunt bars, placed on the Earth Terminal,*** *allow to make a bridge between two phases.*

> **Note :**
> Please take care to ensure that the shunt bars do not fall through the hole.

. Screw the cable clamp back.

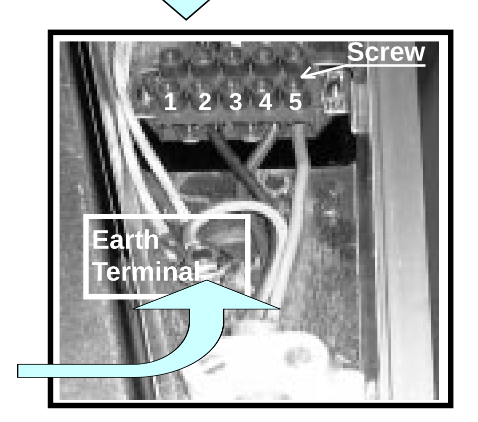
. Screw the cover hole back.

INSTALLATION - ELECTRICAL CONNECTION

	Monophase 220-240V~	Two phases 220-240V2~	Two phases 380-415V2N~	Three phases 220-240V3~	Three phases 380-415V3N~
FUSE	20 A	20 A	20 A	20 A	16 A
CABLE AERA TYPE	 3 G 2,5 mm² HO5VV-F or HO5RR-F	 3 G 2,5 mm² HO5VV-F or HO5RR-F	 4 G 2,5 mm² HO5VV-F or HO5RR-F	 4 G 2,5 mm² HO5VV-F or HO5RR-F	 5 G 1,5 mm² HO5VV-F or HO5RR-F
CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK To shunt : make a bridge with a shunt bar	1 2 3 4 5 T **PH N E** **Phase** **shunt 1-2** **shunt 2-3** **Neutral** **shunt 4-5** **Earth E**	1 2 3 4 5 T **PH PH E** **Phase** **shunt 1-2** **shunt 2-3** **Phase** **shunt 4-5** **Earth E**	1 2 3 4 5 T **PH PH N E** **Phase 1** **Phase** **shunt 2-3** **Neutral** **shunt 4-5** **Earth E**	1 2 3 4 5 T **PH PH PH E** **Phase** **shunt 1-2** **Phase** **shunt 3-4** **Phase 5** **Earth E**	1 2 3 4 5 T **PH PH PH N E** **Phase 1** **Phase 2** **Phase 3** **Neutral** **shunt 4-5** **Earth E**

IMPORTANT : **Blue wire = Neutral** **Yellow / Green = Earth**

For the connection to the terminal block, you must:
. follow the marks 1, 2, 3, 4 and 5.
. tighten the screws.
. do not forget to fix the earth wire on the earth terminal.



Example of connection Three Phases 220-240 V3~ :
The earth wire (yellow/green) must be clipped at this place.
Screw the screw fully home.

When you fit the cover back, do not forget the fan-lock washers.

INSTALLATION - BUILT-IN

The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

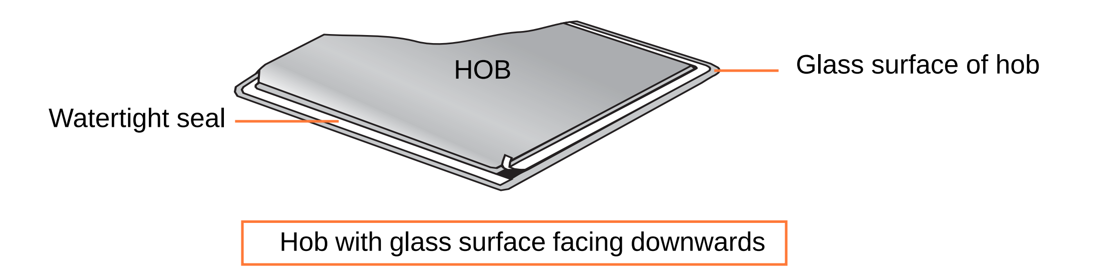
Installation:

- A watertight seal is supplied with the hob.

Before fitting :
. turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards.

NB : Make sure the glass is protected.

. fit the seal round the hob.
. make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.



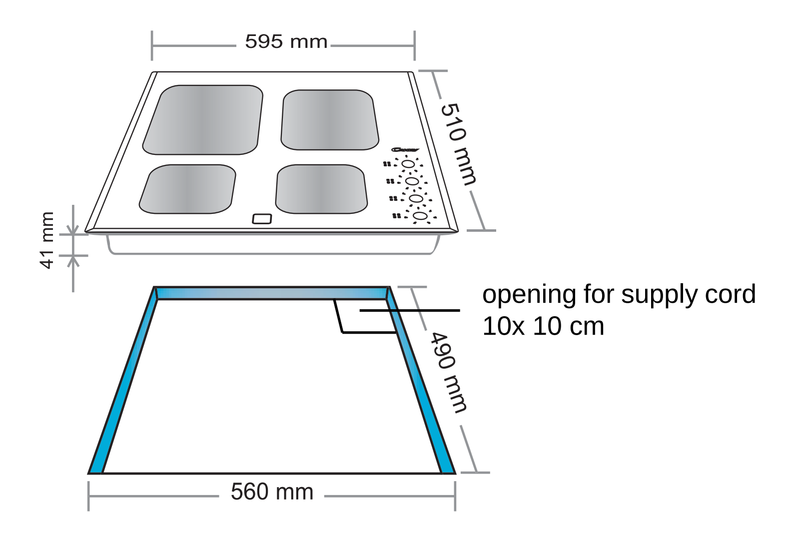
Hob with glass surface facing downwards

- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and the vertical sides of the adjacent furniture.

- If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a partition 1 cm below the base of the hob to avoid any risk of scorching or damage.

Built-in :

Worktop cut-out dimensions

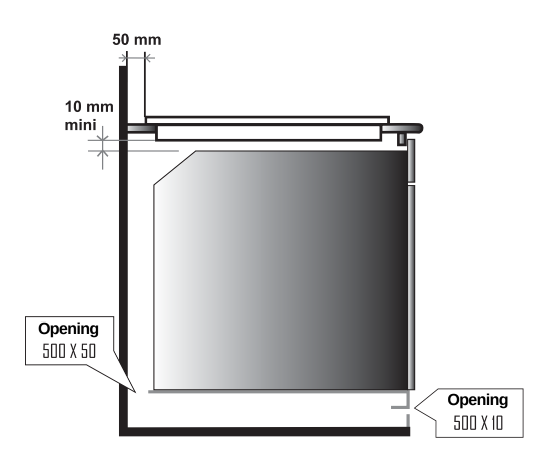


Fitting the hob in a support unit

50 mm

10 mm

Fitting the hob above a ventilated oven* *(*equipped with a cooling fan for the electrical components)*



It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven

RECOMMENDATIONS

• It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

• When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.

• Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.

• After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.

• It is advisable not to stare directly at the halogen elements.

• Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.

• Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.

• Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.

• Do not use the surface as a cutting board.

• Do not slide cookware across the hob.

• Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.

• Do not use the hob as a working surface.

• Do not use the hob for storage of any items.

• In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.

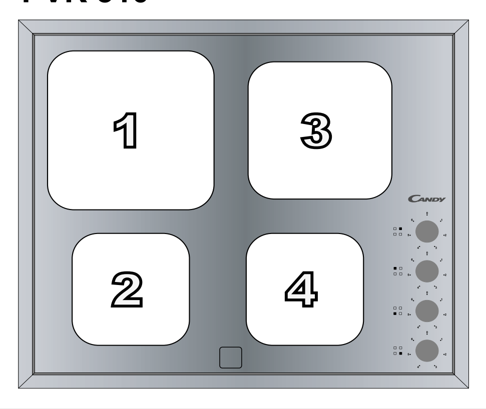
TECHNICAL INFORMATION

At Candy we are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

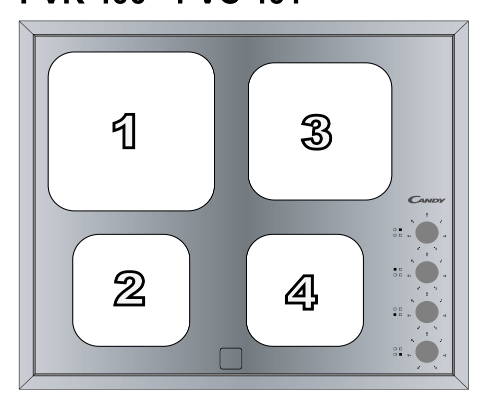


Glass Ceramic Hobs conform to directives 73/23/CEE and 89/336/CEE.

PVK 310



PVK 400 - PVC 401



	PVK 310	PVK 400 - PVC 401
OVERALL DIMENSIONS		
Width	59,5 cm	59,5 cm
Depth	51 cm	51 cm
THE HEAT ZONES		
❶ Rear Left	Halolight	Hilight
	2400 W - Ø210	2300 W - Ø210
❷ Front left	Hilight	Hilight
	1200 W - Ø140	1200 W - Ø140
❸ Rear right	Hilight	Hilight
	1800 W - Ø180	1800 W - Ø180
❹ Front right	Hilight	Hilight
	1200 W - Ø140	1200 W - Ø140
Total power input	6600 W	6500 W
Supply voltage	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~

THE HOB SURFACE

• **Halolight zone :** is regulated by a control knob with 6 heat positions.
It is a combination of halogen (1/3) and high light (2/3).
The temperature rise of this surface unit is extremely rapid.
It is suitable for frying meat, rapid boiling and intensive cooking where a high temperature is required for a very short period of time.

• **hilight zone :** is regulated by a control knob with 6 heat positions.
A metallic conductor strip is uniformly spread over the whole surface of the unit.
It is operational within 3 seconds and is suitable for steady, homogeneous and sustained cooking.

HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.

• **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :** using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.

• **Ensure that the base of the pot or pan is dry :** when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.

• **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit :** the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : *highly recommended.* Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : *heavy weight recommended.* Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : *usable, but not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: *heavy weight recommended.* Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good perfomance only with a thiny smooth, flat base.

Glass-ceramic : *not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

HOW TO OPERATE THE GLASS CERAMIC HOB

• Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need :

▫▪ ▫▫	▪▫ ▫▫	▫▫ ▪▫	▫▫ ▫▪
rear right	rear left	front left	front right

Each surface unit is regulated by a control knob which provides access to any power levels.

• It is recommended that heat setting is at its highest until it has properly warmed up and then lower to the desired cooking setting.

• The residual heat indicator lights up when the heat zone temperature reaches 60°C and above. It will stay on, even if the unit is switched off, until the surface has cooled down.
It will switch off when the temperature of the heat zone falls below 60°C.

• To switch off an heat zone, turn the corresponding knob back on the "0" setting.

• **Positions :** the examples below are intended as a guide. When you become familiar with using your hob you will be able to work out the settings which suit you best.

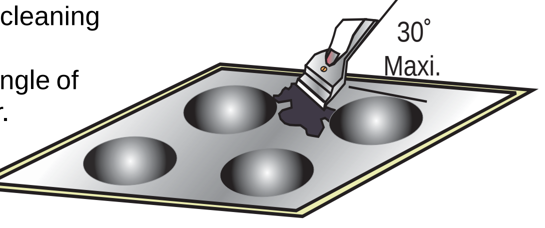
Positions		Some tips.....
1	Very low	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
2	Low	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding, poached eggs...
3	Moderately	Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
4	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
5	High	More intense cooking, omelettes, steaks....
6	Very high	Steaks, chops, frying...

CLEANING AND MAINTENANCE

• Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
• Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
• Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
• It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:
. Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
. Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
. Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

<u>If there are still some stubborn stains:</u>
. Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
. Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
. Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
. Repeat the operation if necessary.



A FEW HINTS:
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again.
To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.
The control knobs can be removed for a complete cleaning. **However, you must care not to let any liquid go into the open zones, and then to push the knobs fully on fitting back.**
The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB: Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.

• The metal surround : to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

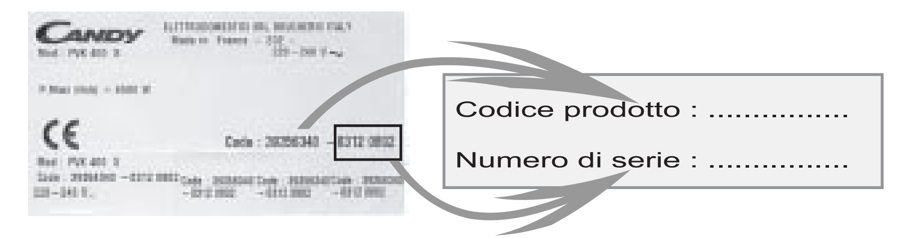
PROBLEM SOLVING

Cooking zones that do not maintain a rolling boil or a fast enough frying rate.	• You must use pans which are absolutely flat. If light is visual between the pan base and a straight edge, the surface unit will not transfer heat properly. • Pan bottoms should closely match the diameter of the heat zone selected.
Foods cook slowly.	• Improper cookware being used. Pan bases should be flat, fairly heavy-weight and the same diameter as the heat zone selected.
Tiny scratches (may appear as cracks or abrasions) on the glass surface of the hob.	• Incorrect cleaning methods, cookware with rough bases, or coarse particles (salt or sand) trapped between the cookware and the surface of the hob. Use recommended cleaning procedures, be sure cookware bases are clean before use and use cookware with smooth bases.
Metal markings (may appear as scratches).	• Do not slide aluminium cookware across the surface. Use recommended cleaning procedure to remove marks.
	• Incorrect cleaning materials have been used, spillage or grease stains remain on the surface, use a razor scraper and recommended cleaning product.
Dark streaks or specks.	• Use a razor scraper and recommended cleaning product.
Areas of discoloration on cooktop.	• Marks from aluminium and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.
Hot sugar mixtures / plastic melted to the surface.	• See the Glass Hob Cleaning section.
The hob is out of order, or some heat zones do not work.	• The shunt bars are not properly fitted on the terminal block. Check the connection is made in conformity with the instructions page 15 to 17.

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI INCLUSE IN QUESTO LIBRETTO.

Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione e d'impiego, per la manutenzione e la pulizia, ed anche qualche consiglio per un ottimo utilizzo dell'apparecchio. Conservare con cura questo documento per ogni consultazione ulteriore ed annotare qui sotto, prima dell'installazione della cucina, il numero di serie dell'apparecchio, nel caso di richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

. Targa matricola (situata sotto il cassone inferiore del piano)



ÍNDICE

PARTE DESTINATA ALL'INSTALLAZIONE

PARTE DESTINATA ALL'IMPIEGO

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento e la messa in funzione degli apparecchi elettrodomestici nel loro ambiente è un'operazione delicata che, se non è effettuata correttamente, può causare delle conseguenze anche gravi per la sicurezza dei consumatori. Per questo è importantissimo che l'operazione di collegamento venga svolta da un professionista che dovrà attenersi alle norme tecniche in vigore.
Se nonostante questa raccomandazione il consumatore deciderà di realizzare personalmente il collegamento, Candy non sarà ritenuta responsabile per eventuali incidenti tecnici sul prodotto, e neppure per eventuali incidenti a cose o persone.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Al ricevimento dell'apparecchio, questo deve essere conforme alle norme in vigore nel Paese d'installazione. La Candy declina ogni responsabilità in caso di non rispetto di queste disposizioni.

Attenzione:

- Il tecnico deve, prima di procedere al collegamento, verificare la tensione dell'alimentazione indicata sul contatore, la regolazione dell'interruttore automatico, il calibro del fusibile e la messa a terra dell'installazione.
- L'allacciamento alla rete deve essere effettuato tramite una presa di corrente con messa a terra, o tramite un dispositivo con interruttore omnipolare avente una distanza dell'apertura dei contatti di minimo 3 mm. *Se l'apparecchio ha una presa di corrente, deve essere installata in modo che la presa sia accessibile.*
- Il filo di protezione verde - giallo deve essere collegato ai terminali della messa a terra, da una parte a quello dell'apparecchio, dall'altra a quello dell'installazione.
- Decliniamo ogni responsabilità per apparecchi non collegati a terra o collegati male.
- Ogni intervento sul cavo di alimentazione deve essere realizzato dal servizio post-vendita o da personale qualificato.

Il piano vetroceramica è fornita senza cavo di alimentazione. E' equipaggiato con una morsetteria che permettere di scegliere il tipo di allacciamento elettrico appropriato all'installazione.

La morsetteria vi offre diverse possibilità di collegamento:

. Monofase	220-240 V~
. Bifase	220-240 V2~
. Bifase	380-415 V2N~
. Trifase	220-240 V3~
. Trifase	380-415 V3N~

COLLEGAMENTO ELETTRICO

COLLEGAMENTO AI MORSETTI DELL'APPARECCHIO

Per procedere al collegamento, attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sotto indicate:

Prima di realizzare il collegamento, verificare che l'installazione sia protetta da un fusibile appropriato, vedere la tabella della pag. 29, controllare la sezione dei fili dell'installazione.

Scegliere il cavo d'alimentazione attenendosi sempre alla tabella di pag. 29.

. Girare il piano, con la parte del vetro contro il piano di lavoro, facendo molta attenzione a proteggere il vetro!

. Togliere il coperchio situato sotto i comandi, e fissato davanti con due viti.



. Passare il cavo d'alimentazione nel passa-fili del coperchio e dentro il serrafili.

. Togliere l'estremità di ogni conduttore del cavo d'alimentazione su una lunghezza di 10 mm, tenendo presente la lunghezza necessaria del cavo d'alimentazione per il raccordo ai morsetti dell'apparecchio.

I morsetti dell'apparecchio offrono diverse possibilità di collegamento. Durante l'installazione e con l'aiuto di cavalierini*, fissare i conduttori come indicato sulla tabella di pag. 29.

***I cavalierini, fissati sul morsetto di messa a terra,** permettono di stabilire un ponte tra i due morsetti.



> **Attenzione:** prendere tutte le precauzioni necessarie affinchè le connessioni non cadano nel buco situato sotto i morsetti dell'apparecchio.

. Riavvitare il serrafili.

. Rimettere il coperchio con l'aiuto di due viti.

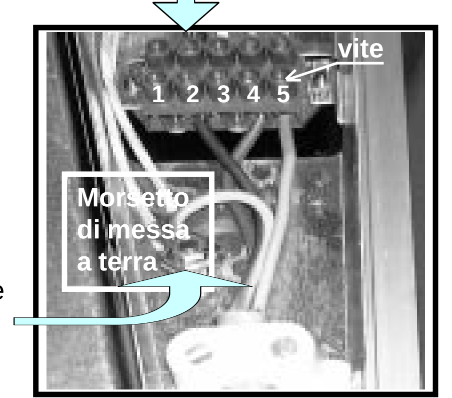
COLLEGAMENTO ELETTRICO

	Monofase 220-240V~	Bifase 220-240V2~	Bifase 380-415V2N~	Trifase 220-240V3~	Trifase 380-415V3N~
FUSIBILE	20 A	20 A	20 A	20 A	16 A
CAVO SEZIONE TIPO	 3 G 2,5 mm² HO5VV-F o HO5RR-F	 3 G 2,5 mm² HO5VV-F o HO5RR-F	 4 G 2,5 mm² HO5VV-F o HO5RR-F	 4 G 2,5 mm² HO5VV-F o HO5RR-F	 5 G 1,5 mm² HO5VV-F o HO5RR-F
COLLEGAMENTO SULLA MORSETTIERA	1 2 3 4 5 T **F N T**	1 2 3 4 5 T **F F T**	1 2 3 4 5 T **F F N T**	1 2 3 4 5 T **F F F T**	1 2 3 4 5 T **F F F N T**
Shuntare : stabilire un ponte con l'aiuto di un cavalierino	**Fase** **shuntare 1-2** **shuntare 2-3** **Neutro** **shuntare 4-5** **Terra**	**Fase** **shuntare 1-2** **shuntare 2-3** **Fase** **shuntare 4-5** **Terra**	**Fase 1** **Fase** **shuntare 2-3** **Neutro** **shuntare 4-5** **Terra**	**Fase** **shuntare 1-2** **Fase** **shuntare 3-4** **Fase 5** **Terra**	**Fase 1** **Fase 2** **Fase 3** **Neutro** **shuntare 4-5** **Terra**

IMPORTANTE : Filo azzurro = Neutro **Filo Verde/Giallo = Terra**

Per il collegamento alla morsettiera, bisogna assolutamente:

- rispettare i punti 1,2,3,4 e 5.
- Assicurarsi che le viti siano ben serrate.
- Non dimenticare di collegare il filo di terra verde/giallo sul terminale di messa a terra.



Esempio di raccordo in 3 fase 220-240 V3~ :
Il filo di terra verde/giallo del cavo d'alimentazione deve essere connesso a questo punto.
Avvitare il dado a fondo.

Quando è il momento di rimontare il coperchio, non dimenticare le rondelle dentellate.

INSTALLAZIONE

Il mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere di un materiale resistente per sopportare una temperatura elevata. Inoltre è necessario che il rivestimento che ricopre il mobile o il supporto sia fissato con una colla resistente alle alte temperature affinchè non si scolli.

Installazione:

- Una guarnizione di tenuta stagna è consegnata con il piano di cottura.

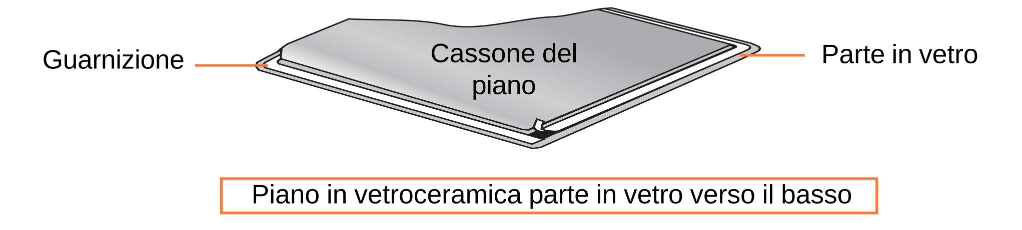
  Prima dell'installazione:

  Girare il piano, parte in vetro verso il basso.

  Abbiate cura di proteggere il vetro.

  Mettere la guarnizione avvolta intorno al piano.

  Abbiate cura nell'eseguire il lavoro, in quanto tutto questo eviterà qualsiasi infiltrazione dentro il mobile di supporto.

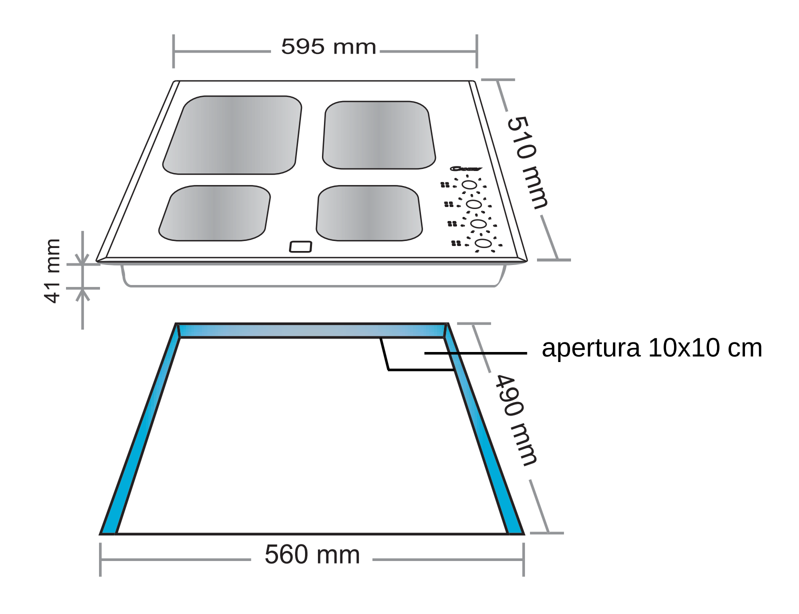


Piano in vetroceramica parte in vetro verso il basso

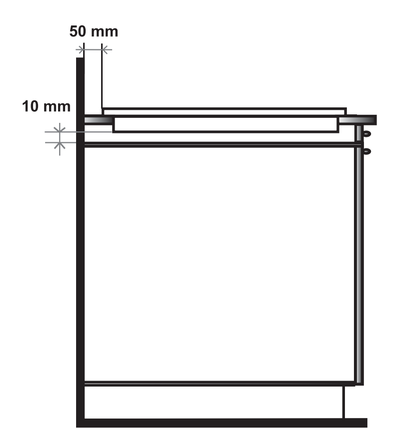
- Prevedere uno spazio di 5 cm. tra l'apparecchio e le pareti verticali adiacenti.

- Se, in funzione dell'installazione del piano, la parte inferiore del mobile si trova in prossimità di una zona normalmente acessibile, nel momento di manipolazioni e/o sistemazioni, posizionare una parete di divisione ad 1 centimetro dal fondo del mobile, per evitare ogni rischio di bruciature o di deterioramento.

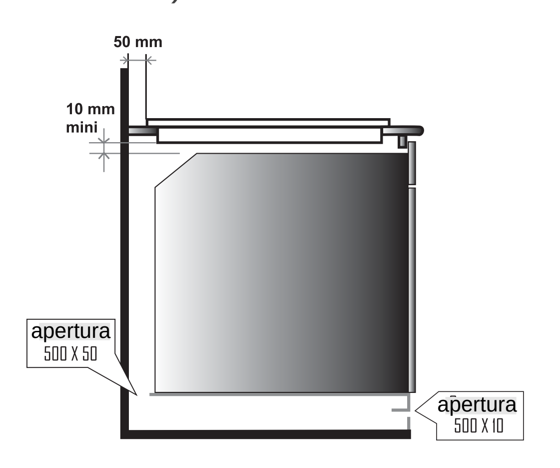
Collocamento: **Dimensioni del collocamento:**



Collocamento del piano nel mobile supporto



Collocamento del piano sopra un forno ventilato* ***(*equippaggiato da una turbina di raffredamento per gli organi elettrici)***



É sconsigliato incassare un forno non-ventilato sotto il piano di vetroceramica.

RACCOMANDAZIONI

• Il piano in vetroceramica è caldo durante il suo funzionamento. La temperatura del piano può essere localmente molto elevata; pertanto si raccomanda la prudenza. Tenere lontano i bambini.

• Quando la spia del calore residuo è accesa, non toccare il fuoco in funzionamento o appena spento.

• Quando cucinate con dei grassi o dell'olio, abbiate cura di sorvegliare sempre la cottura, quando i grassi o l'olio si surriscaldano possono infiammarsi rapidamente.

• La carta stagnola e i recipienti in materia plastica non devono essere appoggiati sulle superfici calde.

• Dopo ogni utilizzo si raccomanda di pulire il piano, per evitare l'accumulo di sporcizie e grassi. Questi infatti potrebbero originare fumi ed odori sgradevoli ad ogni uso successivo del piano.

• Il fuoco alogeno emette una luce abbastanza forte, non fissarla costantemente.

• Non cucinare mai direttamente sul piano, utilizzare sempre le pentole.

• Appoggiare sempre la pentola ben centrata sul bruciatore da utilizzare.

• Non utilizzare la superficie vetroceramica né come piano per tagliare né come piano di lavoro.

• Non far scivolare le pentole sul piano: rischio di graffiature.

• Non appoggiare oggetti pesanti sul piano, potrebbero cascare e rovinare il piano.

• Non lasciare oggetti depositati sul piano di qualunque tipo essi siano.

• Nel raro caso che possa esserci un'incrinatura sotto il piano in vetroceramica, staccare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, e chiamare direttamente il Servizio Assistenza.

SCHEDA TECNICA

Tutte queste caratteristiche sono indicative. Perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitative, CANDY si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative, rispettando le norme vigenti.

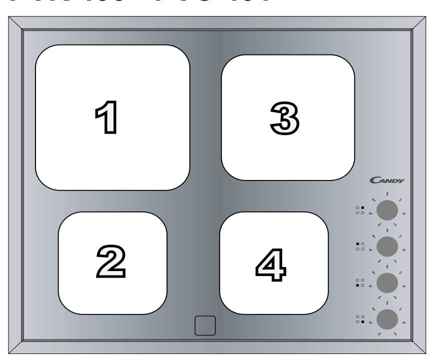
Dichiarazione di conformità. Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, É conforme alla prescrizione della Direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione n° 108 del 25.01.92.


Apparecchio conforme alle Direttive Europee 89/336/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche.

PVK 310



PVK 400 - PVC 401



	PVK 310	PVK 400 - PVC 401
DIMENSIONI DELL'APPARECCHIO		
Larghezza	59,5 cm	59,5 cm
Profondità	51 cm	51 cm
I FUOCHI		
❶ Posteriore sinistro	Halolight 2400 W - Ø210	Hilight 2300 W - Ø210
❷ Anteriore sinistro	Hilight 1200 W - Ø140	Hilight 1200 W - Ø140
❸ Posteriore destro	Hilight 1800 W - Ø180	Hilight 1800 W - Ø180
❹ Anteriore destro	Hilight 1200 W - Ø140	Hilight 1200 W -Ø140
Potenza di riscaldamento	6600 W	6500 W
Tensione d'alimentazione	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~

I FUOCHI

• **Il fuoco halolight:** è comandato da una manopola con 6 posizioni.
La temperatura di questo fuoco si alza molto rapidamente. Permette di cuocere velocemente la carne, di ottenere una rapida ebollizione, di realizzare cotture molto veloci con l'utilizzo di una forte energia e di un tempo di cottura molto breve.

• **Il fuoco hilight:** è comandato da una manopola con 6 posizioni.
É molto preciso. Il calore è propagato in modo uniforme, ed è consigliato, in particolare, per la cottura a fuoco lento o di stufati.

CONSIGLI D'UTILIZZO

Per ottenere dei buoni risultati di cottura, è necessario utilizzare dei recipienti di buona qualità.

• **Utilizzare recipienti di buona qualità con fondo piatto y spesso :** il fondo assolutamente piatto elimina tutti i punti di surriscaldamento sui quali si attaccano gli alimenti e lo spessore del metallo permette una perfetta distribuzione del calore.

• **Assicurarsi che il fondo del recipiente sia asciutto:** al momento di riempire il recipiente o quando viene utilizzata una pentola che esce direttamente dal frigorifero, ad esempio, assicurarsi che il fondo sia perfettamente asciutto; questa precauzione eviterà che il piano di cottura si sporchi.

• **Utilizzare recipienti di diametro sufficientemente grande da coprire completamente il fuoco:** è consigliabile assicurarsi che il fondo sia grande almeno quanto la zona di cottura. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene utilizzata in maniera ottimale.

LA SCELTA DEI RECIPIENTI- Le informazioni seguenti vi aiuteranno a scegliere i recipienti più adatti e migliori per ottenere dei buoni risultati.

Inox: consigliato. Particolarmente buono con il fondo "Sandwich". Il fondo "Sandwich" unisce le qualità dell'Inox (aspetto, durata e stabilità) con i vantaggi dell'alluminio o del rame (trasmissione del calore e ripartizione uniforme).

Alluminio: raccomandato fondo spesso. Buona conduttività. Attenzione : Talvolta i residui di alluminio possono lasciare qualche macchia sul piano, che possono essere tolte se pulite rapidamente. L'alluminio con poco spessore non deve essere ulilizzato.

Ghisa/Vetroceramica: sconsigliato. Prestazioni scarse. Può rigare la superficie.

Fondo in rame: raccomandato fondo spesso. Buona performance, ma il rame può lasciare delle macchie che possono sembrare delle righe, che si possono togliere se il piano viene pulito rapidamente. Tuttavia, non lasciare evaporare l'acqua completamente dai recipienti, il metallo surriscaldato può aderire alla superficie. Un recipiente in rame surriscaldato può lasciare delle macchie che rischiano di sporcare definitivamente il piano.

Porcellana/Acciaio smaltato: buone prestazioni. Solamente con fondo piatto, poco spesso e liscio.

UTILIZZO DEL PIANO IN VETROCERAMICA

• Visualizzare i simboli corrispondenti ai fuochi necessari alla vostra cottura:

□ ■ □ □	■ □ □ □	□ □ ■ □	□ □ □ ■
Posteriore Destro	Posteriore Sinistro	Anteriore Sinistro	Anteriore Destro

Ogni fuoco è azionato mediante una manopola a 6 posizioni più la posizione di arresto, con dosatore d'energia che permette d'ottenere tutte le funzioni intermediarie.

• Per avviare l'apparecchio, iniziare con la potenza maggiore, e regolare in seguito su di una velocità intermedia che tenga conto della natura degli alimenti e dei loro volumi.

• La spia del calore residuo si accende quando la temperatura del piano è superiore a 60° ca. Resterà accesa anche se il fuoco è spento, e fino a che la temperatura della superficie del fuoco non si sia sufficientemente raffreddata, e si sarà abbassata sotto i 60°.

• Per fermare un fuoco, ruotare la manopola corrispondente sulla posizione "0".

Posizioni: le diverse velocità di riscaldamento corrispondono approssimativamente agli impieghi esemplificati qui di seguito. L'esperienza personale permette in seguito di adattare queste regole ai gusti e alle abitudini di ciascuno.

Posizioni		**Alcuni consigli....**
1	**Lentissimo**	Tenere in caldo un piatto, burro fusso, cioccolata ...
2	**Lento**	Cottura a fuoco lento, besciamella, stufato, riso al latte, uova al piatto ...
3	**Moderato**	Legumi secchi, surgelati, frutta, acqua bollente ...
4	**Medio**	Patate al vapore, verdure fresche, pasta, crepe, pesce ...
5	**Forte**	Cottura a fuoco lento più impegnative, omelette, bistecche, trippa ...
6	**Vivo**	Bistecche, cotolette, friture ...

MANUTENZIONE DEL PIANO IN VETROCERAMICA

• E’ importante prima di iniziare la pulizia della superficie in vetroceramica, attendere che la stessa si sia completamente raffreddata.
• Per la pulizia della superficie devono essere utilizzati solo prodotti specifici: crema e lametta. I suddetti prodotti si trovano facilmente in commercio, nei supermercati.
• Evitare le fuoriuscite di liquido, le sostanze che cadono sul piano di cottura si carbonizzano rapidamente e sono quindi più difficili da pulire.
• Si raccomanda di tenere lontano dal piano di cottura tutto quanto possa fondere, come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero……

MANUTENZIONE:
. Versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetroceramica.
. Strofinare con insistenza dove vi fossero delle macchie insistenti, con l’aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.
. Asciugare con uno straccio asciutto fino a quando la superficie non sia pulita.

Se dopo questa manutenzione le macchie persistono:
Versare di nuovo qualche goccia di un prodotto specifico.
Strofinare con l’aiuto di una lametta rispettando l’angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.
Asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.
Ripetere l’operazione se necessario.

30°
Maxi.

CONSIGLI: una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano. Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano.
Per togliere le tracce d’acqua e di calcare, utilizzare qualche goccia d’aceto bianco, o di succo di limone. Per concludere asciugare con l’aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare.
Le manopole possono essere tolte per una pulizia in profondità, tuttavia bisogna stare molto attenti di non far penetrare del liquido nelle parti aperte, e fare attenzione a rimontare le manopole.
Il vetro del piano in vetroceramica sopporta lo sfregamento degli utensili da cucina a fondo piatto, ma è comunque consigliabile sollevarli prima di appoggiarli.

NOTA:
Evitare d’usare una spugna troppo bagnata.
Non utilizzare mai utensili affilati.
L’utilizzo di una lametta da barba non può danneggiare la superficie, se la si tiene inclinata di 30° rispetto al piano.
Tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta.
Non utilizzare dei prodotti abrasivi o delle pagliette metalliche.

• La cornice del piano. Per pulire senza danneggiare la cornice del vostro piano, lavarlo con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito ed asciutto.

PROBLEMI E SOLUZIONI

I fuochi non mantengono i brodini o le fritture a fuoco basso.	Utilizzare esclusivamente recipienti a fondo piatto. Se una luce filtra tra il recipiente e il piano, il fuoco non trasmette il calore correttamente. Il fondo del recipiente deve ricoprire interamente il diametro del fuoco scelto.
Cotture troppo lente.	Utilizzo dei recipienti non adatti. Utilizzare solo degli utensili a fondo piatto, pesanti e con un diametro almeno uguale al fuoco.
Piccole strisce o scalfitture sulla superficie a vetro del piano.	Un cattivo sistema di pulizia, se vengono utilizzati recipienti con fondo ruvido, se delle piccole particelle dalle dimensioni di granelli di sabbia, si trovano tra il piano e il fondo del recipiente. Riportarsi al capitolo “MANUTENZIONE”, assicurarsi che i fondi dei recipienti siano adatti prima dell’utilizzo e utilizzare solo recipienti con fondo liscio.
Segni di metallo	Non far scivolare dei recipienti di alluminio sul piano. Attenersi alle istruzioni della “MANUTENZIONE”. Se non vengono utilizzati dei materiali di buona qualità, le macchie di qualsiasi tipo esse siano persisteranno. Aiutatevi con una lametta da barba e seguite le istruzioni del capitolo "MANUTENZIONE”.
Macchie scure	Utilizzare una lametta da barba e seguire il capitolo “MANUTENZIONE”.
Macchie sul piano	Macchie causate da recipienti in alluminio, dall’acqua o da alimenti, possono essere eliminate con una crema pulente.
Segni di caramello o di plastica fusa sul piano.	Controllare il capitolo “MANUTENZIONE”.
Il piano non funziona oppure alcuni fuochi non sono funzionanti.	I cavalierini non sono posizionati correttamente sulla morsettiera. Fate controllare da un professionista che il raccordo sia stato effettuato conformemente alle raccomandazioni dalla pagina 28 alla 29.

CANDY ELETTRODOMESTICI S.R.L.
BRUGHERIO (MILANO)
ITALIA

CANDY ELETTRODOMESTICI S.R.L.
BRUGHERIO (MILANO)
ITALIA